Operating Instructions

HOB

GB

GB English, 1

RS Русский, 11

CISTD 640 S /HA
CISTD 640 S IX/HA
7HTD 640 S IX /HA
7HTD 640 IX/HA
7HTD 640 S /HA
7HTD 640 /HA
7HTD 641 S IX/HA

Contents

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

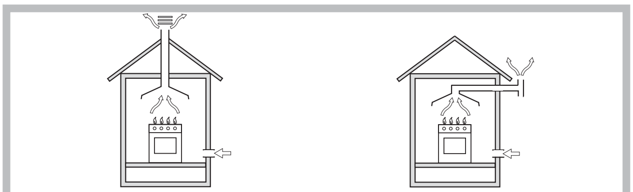
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

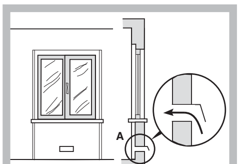
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



In a chimney stack or branched flue. (exclusively for cooking appliances)

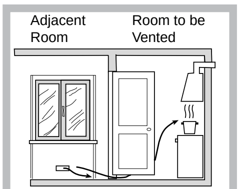
Directly to the Outside

- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power.



Examples of ventilation holes for comburant air.

The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



Enlarging the ventilation slot between window and floor.

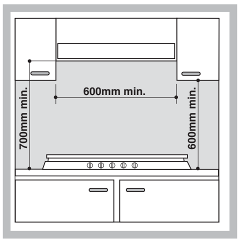
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

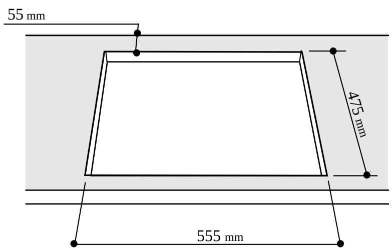
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (*see figure*).

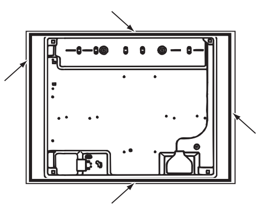


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (*see figure*).

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.

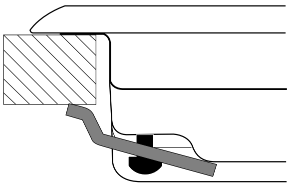


- Before fastening the cooktop in place, position the seal (supplied) along the perimeter of the countertop, as shown in the figure.

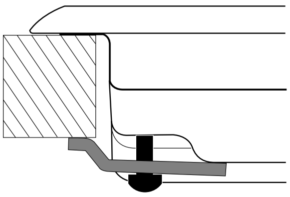


GB

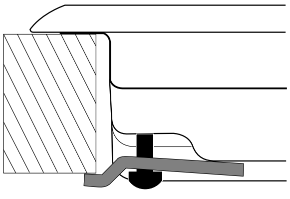
Hook fastening diagram



Hooking position
for top **H=20 mm**

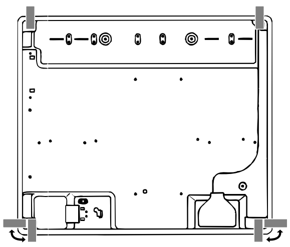


Hooking position
for top **H=30 mm**



Hooking position
for top **H=40 mm**

Front



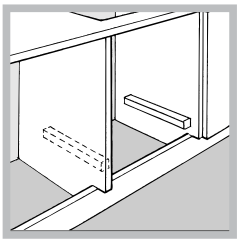
Back

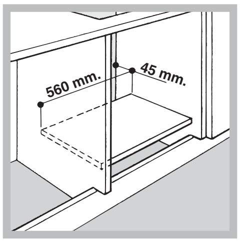
! Use the hooks contained in the "accessory pack"

- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).





! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."
When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

GB

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.
These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

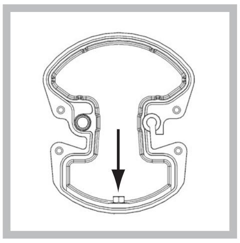
Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



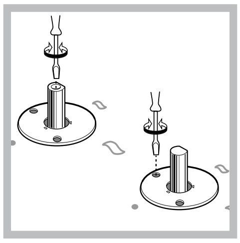
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and nozzle characteristics”). In the case of the Mini WOK burner, use a spanner with a 7 mm opening to unscrew the nozzle *(see figure)*.
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

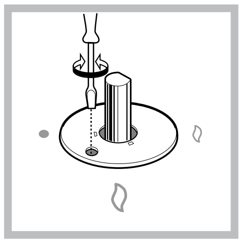
- Adjusting the burners’ primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.





! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

AIO 77

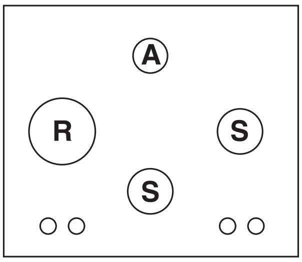
DATA PLATE	
Electrical connections	See data plate
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: -2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

Burner and nozzle specifications

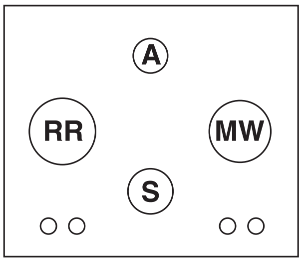
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas By-Pass 1/100 (mm)		Liquid Gas Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas Flow* g/h		Natural Gas Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas Flow* l/h	Natural Gas Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas Flow* l/h
		Nomin.	Ridot.		(1)		***	**				
Fast (R)	100	3,00	0,70	41	39	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (S)	75	1,65	0.40	30	28	64	120	118	96	157	105	157
Auxiliary (A)	55	1,00	0,40	30	28	50	73	71	79	95	80	95
Mini WOK (MW)	110	3,50	1,30	-	57	91	254	250	138	333	155	333
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg.
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg.
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3
(1) Only for appliances with the security device.



CISTD 640 S /HA
CISTD 640 S IX/HA
7HTD 640 S IX /HA
7HTD 640 IX/HA
7HTD 640 S /HA
7HTD 640 /HA

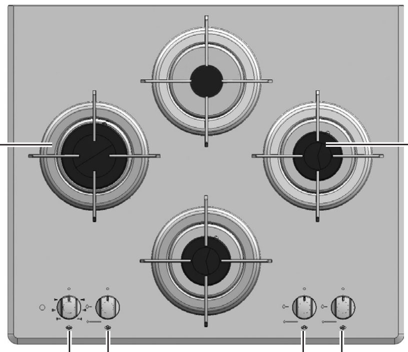


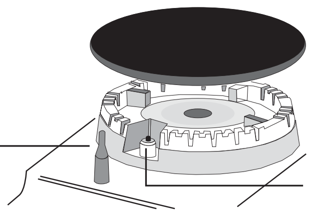
7HTD 641 S IX/HA

Description of the appliance

GB

Overall view





- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the power or the size of the flame.
- **GAS BURNER** ignition* enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE*** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

* Only available on certain models.

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- • Off
- Maximum
- Minimum

To turn on one of the burners, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn it anti-clockwise to the "High" setting.
On those models fitted with a safety device (F), the knob must be pressed in for about 6 seconds until the device that keeps the flame lit warms up.
On those models fitted with an ignitor, the ignition button, identified by the ☆ symbol, must first be pressed and then the corresponding knob pushed all the way in and turned anti-clockwise to the "High" setting.
Some models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button.
To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "•" position).

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 – 26
Semi-Fast (S)	16 – 20
Auxilliary (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners are still hot.
- Do not use unstable or deformed pans.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
  All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

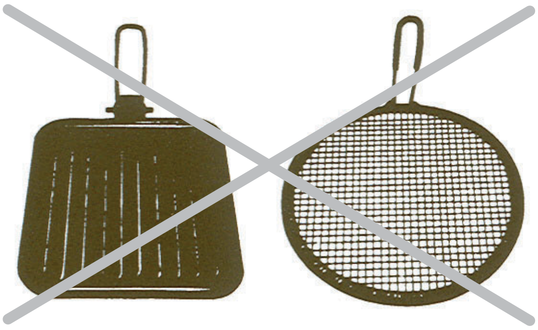
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which ligth automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.



! Do not use stainless steel flame spreaders, bread toasters or meat grills over gas flames.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

GB

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

Problem	Possible causes/Solution
The burner does not light or the flame is not even around the burner.	• The gas holes on the burner are clogged. • All the movable parts that make up the burner are mounted correctly. • There are draughts near the appliance.
The flame dies in models with a safety device.	• You pressed the knob all the way in. • You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device. • The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.
The burner does not remain lit when set to minimum.	• The gas holes are not blocked. • There are no draughts near the appliance. • The minimum setting has been adjusted properly.
The cookware is unstable.	• The bottom of the cookware is perfectly flat. • The cookware is positioned correctly at the centre of the burner. • The pan support grids have been positioned correctly.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS

GB
English, 1

RS
Русский, 11

CISTD 640 S /HA
CISTD 640 S IX/HA
7HTD 640 S IX /HA
7HTD 640 IX/HA
7HTD 640 S /HA
7HTD 640 /HA
7HTD 641 S IX/HA

Содержание

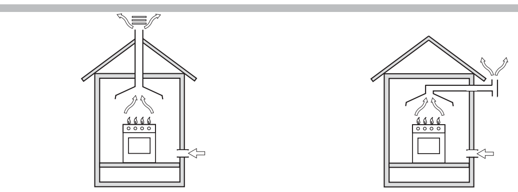
Монтаж

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.
! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).
! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.
! Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постояннои вентиляциеи в соответствии с положениями следующих Нормативов (British Standards Codes Of Practice): B.S. 6172/B.S. 5440, Пар. 2 и B.S. 6891 Дополненные выпуски. Должны быть соблюдены следующие требования:

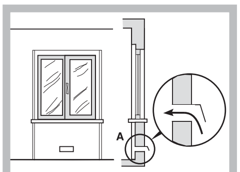
• В помещении должно иметься вентиляционное отверстия для удаления в атмосферу продуктов сгорания. Дымодаление должно осуществляться посредством выятжного зонта или электровентилятора, автоматически включающегося каждыи раз при включении изделия.



В камин или в дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)

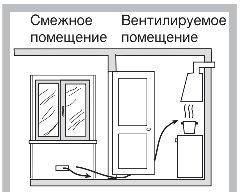
Непосредственно в атмосферу

• В помещении должен быть обеспечен достаточныи приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимыи для горения, должен быть не менее 2 м<+>3/час на кВт установленнои мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее 10 см^2, которыи не может быть случаино засорен.



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения

Или же воздух для горения может поступать из смежных помещении, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются зонами общего пользования, пожароопасными или спальнями.



Увеличение зазора между дверью и полом

• Сжиженныи газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этои причине помещения, в которых установлены баллоны с СПГ (сжиженным природным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицеи, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СПГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочии баллон, расположенныи таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздеиствию источников тепла (печеи, каминов и т.д.), которые могут привести к его нагреву свыше 50°C.

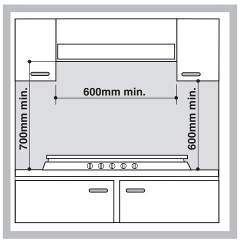
Встроенныи монтаж

Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системои защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочнои панели. Для правильного монтажа варочнои панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

• Кухонные элементы, расположенные рядом с варочнои панелью, высота которых превышает уровень варочнои панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от ее края.

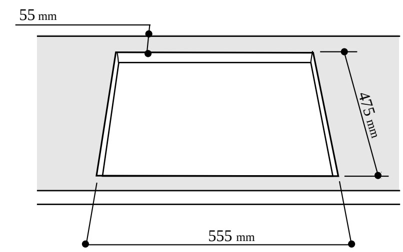
• Вытяжнои зонт должен быть установлен согласно соответствующему техническому руководству на расстоянии от варочнои панели не менее 650 мм.

• Навесные кухонные шкафы, прилегающие к кухоннои вытяжке, должны располагаться на высоте 420 мм от кухонного топа (*см. схему).*



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последнии должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа (*см. схему).*

• Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать схеме. В крепежныи комплект входят крепежные крюки для крепления варочнои панели на кухоннои рабочеи поверхности толщинои от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочнои панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.



• Перед креплением кухонного топа установите уплотнение (прилагается) по периметру варочнои панели, как показано на схеме.

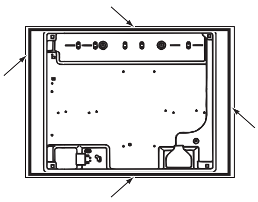
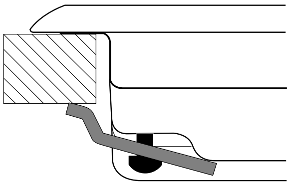
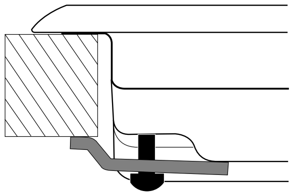


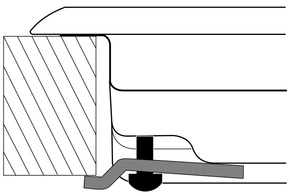
Схема крепления крюков



Монтаж крюка для кухонного топа **H=20 мм**

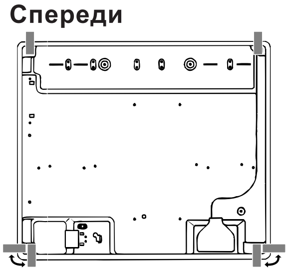


Монтаж крюка для кухонного топа **H=30 мм**



Монтаж крюка для кухонного топа **H= 40 мм**

Спереди



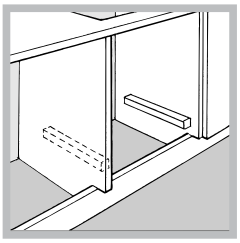
Сзади

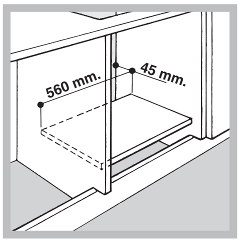
! Используите крюки из комплекта «вспомогательные принадлежности»

- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижнеи части варочнои панели.

Вентиляция

Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см схемы).*





! Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охладительной вентиляцией**.**

Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотои электропитания, указанными на паспортнои табличке (расположеннои снизу варочнои панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленыи цвет. В случае установки варочнои панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подсоединение варочнои панели и духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевои кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на заводскои табличке.

Изделие должно быть подсоединено к сети напрямую при помощи многополюсного выключателя минимальным расстоянием между контактами 3 мм, установленного между изделием и сетевои розеткои. Выключатель должен быть расчитан согласно указаннои нагрузке и соответствовать действующему нормативу в области электропитания (выключатель не должен прерывать провод заземления). Сетевои кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. Если штепсельная вилка не подходит к сетевои розетке, вызовите уполномоченного техника для ее замены. Запрещается использовать удлинители или разветвители.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевои кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевои кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние сетевого кабеля и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).

! Производитель не несет никакои ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальныи нормативами и только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе «Настроика на различные типы газа».

В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие деиствующему национальному нормативу.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 «Характеристики газовых горелок и форсунок».

Подсоединение при помощи жесткои трубы (меднои или стальнои)

!Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.
На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено **L** с уплотнительнои прокладкои. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающется к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющеи стали со сплошнои оплеткои с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.
Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлическии гибкии шланг не касался подвижных частеи или не был сжат.

! Используите только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие деиствующим национальным нормативам.

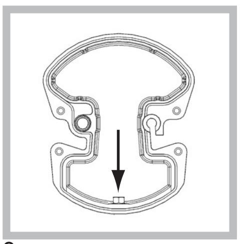
Проверка уплотнения

! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Переоснащение варочнои панели для другого типа газа

Для переоснащения варочнои панели для газа, отличающемуся от газа, на которыи варочная панель расчитана изначально (указан на этикетке на нижнеи части варочнои панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. снимите решетки с варочнои панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полои отвертки 7 мм и замените их на форсунки, расчитанные на новыи тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики конфорок и форсунок»).Для откручивания форсунки в конфорке Mini WOK o Chef Burner используйте открытый гаечный ключ 7 мм (см. схему).



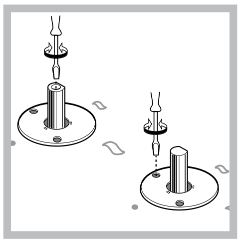
3. восстановите детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Сервисного Обслуживания.

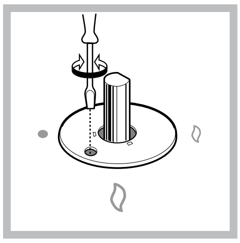
• Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какои-либо регуляции первичного воздуха.

• Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. Снимите рукоятку и поверните регуляционныи винт, расположенныи внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устроиством (термопарои), в случае неисправности этого устроиства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.





! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку со старыми настроиками на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующии регулятор давления (согласно деиствующим национальным нормативам).

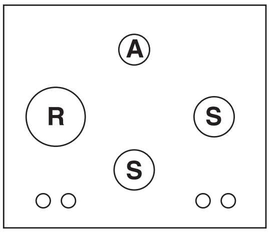
АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Электрическое подключение	См. табличку с техническими характеристиками
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: -2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям; -2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям; -93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям; -2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) и последующим изменениям; - 2002/96/CEE и последующим изменениям;

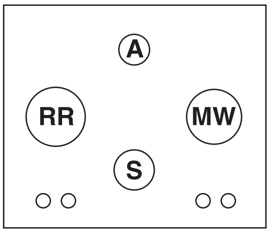
Характеристики конфорок и форсунок

Таблица 1				Сжиженный газ					Природный газ			
Конфорка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (p.c.s.*) Номинальная	Теплотворная способность кВт (p.c.s.*) Сокращенная	Байпас 1/100 (мм)	(1)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час ***	Расход* гр/час **	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
Большая (R)	100	3,00	0,70	41	39	86	218	214	116	286	143	286
Средняя (S)	75	1,65	0,40	30	28	64	120	118	96	157	105	157
Малая (A)	55	1,00	0,40	30	28	50	73	71	79	95	80	95
Mini WOK (MW)	110	3,50	1,30	-	57	91	254	250	138	333	155	333
Давление подачи	Номинальное (мбар)						28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)						20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)						35	45	25		18	

* При 15°C и 1013 мбар – сухои газ
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
Природныи газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³
(1) Только для изделии, укомплектованных защитным устроиством.



CISTD 640 S /HA
CISTD 640 S IX/HA
7HTD 640 S IX /HA
7HTD 640 IX/HA
7HTD 640 S /HA
7HTD 640 /HA

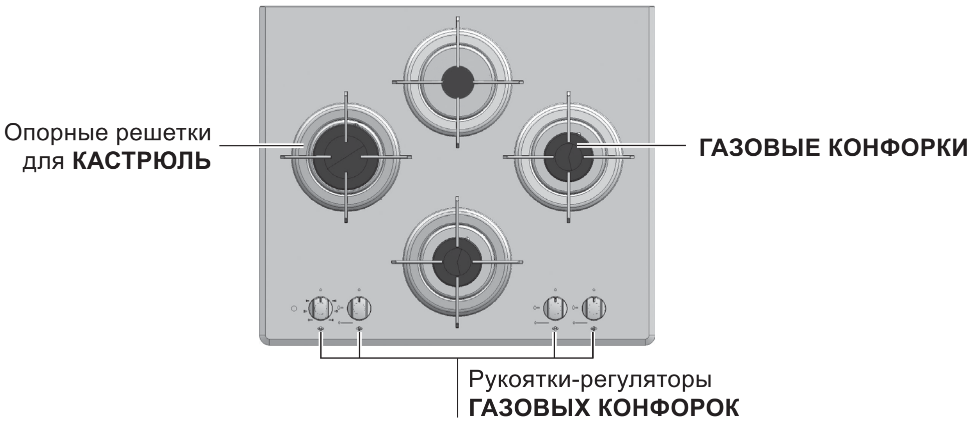


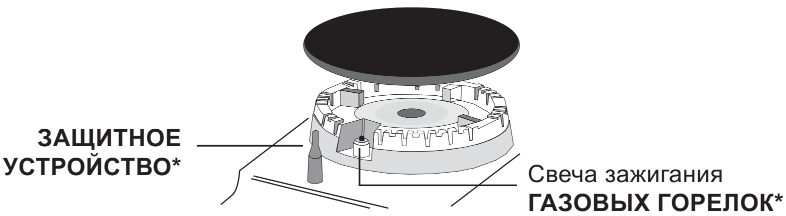
7HTD 641 S IX/HA

Описание изделия

RS

Общии вид





- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выбаите наиболее походящеи конфорки по диаметру дна кастрюли.
- Рукоятки-регулятора **КОНФОРОК** служат для регуляции мощности и интенсивности пламени.
- Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК*** служит для автоматического зажигания нужнои конфорки.
- **ЗАЩИТНОЕ УСТРОИСТВО*** при случаином гашении пламени это устроиство перекрывает подачу газа.

* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

RS

! На каждои рукоятке показано положение соответствующеи конфорки на варочнои панели.

Газовые конфорки
При помощи соответствующеи рукоятки-регулятора можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

• Выключено
🌢 Максимальная мощность
🌢 Минимальная мощность

Для включения однои из конфорок поднесите спичку или зажигалку к горелке, полностью нажмите на рукоятку и поверните ее против часовои стрелки в положение «Максимальное».
В моделях, укомплектованных защитным устроиством (F), необходимо держать рукоятку нажатои примерно в течение 6 секунд до тех пор, пока устроиство, поддерживающее пламя, не нагреется.
В моделях, оснащенных свечои зажигания, необходимо сначала нажать кнопку зажигания, обозначенную символом ☆, а затем до упора нажать соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовои стрелки в положение максимального пламени.
Некоторые модели оснащены кнопкои зажигания, встроеннои в рукоятку-регулятор. В этом случае имеется свеча зажигания, но не отдельная кнопка.
Для включения конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовои стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатои вплоть до зажигания горелки.

! При случаином гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытаитесь вновь зажечь конфорку только по прошествии не менее 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовои стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом «•»).

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для максимальнои эффективности изделия следует помнить:
- для каждои конфорки используите подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- всегда используите посуду с плоским дном и с крышкои.
- в момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

Горелка	Диаметр дна посуды (см)
Быстра (R)	24 - 26
Полубыс2ра (S)	16 - 20
Дополни2ельна (A)	10- 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите схемы, приведенные в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.**
- **Для исправного функционирования газовых устроиств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устроиств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».**
- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортнои табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Изделие не должно устанавливаться на улице, даже под навесом. Чрезвычаино опасно воздеиствие на изделие дождя и грозы.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяите, чтобы рукоятки-регуляторы находились в положении “●”/“○” , когда изделие не используется.
- не тяните за сетевои кабель электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- В случае неисправнои работы изделия никогда не пытаитесь починить его самостоятельно. Ремонт изделия, выполненныи неквалифицированными лицами, может привести к несчастным случаям или к более серьезным повреждениям изделия. Обращаитесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не закрываите стеклянную крышку варочнои панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не пользуитесь нестабильнои или деформированнои посудои.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью сдачи упаковочных материалов в приемные пункты вторсырья.
- Европеиская Директива 2002/96/CE WEEE, по утилизации электрических и электронных электроприборов предусматривает утилизацию старых электроприборов не через обычную систему раздельного сбора городского мусора, а посредством специального отдельного сбора для оптимизации сбора и реутилизации вторсырья, входящего в состав прибора, сокращая таким образом загрязнение окружающеи среды и риск для здоровья людеи. Символ «зачеркнутая мусорная корзина», на изделии, приводится именно для того, чтобы напомнить пользователю об этом правиле: старое изделие должно быть сдано в специальныи приемныи пункт вторсырья.
  Пользователи могут сдать свои старые электроприборы в городские приемные пункты вторсырья, в муниципальные пункты сбора вторсырья или, если национальные деиствующие законы это допускают, могут сдать старыи прибор в магазин, в котором он был куплен, при покупке нового изделия.
  Все крупные производители бытовых электроприборов работают над созданием систем сбора и утилизации старых электроприборов.

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

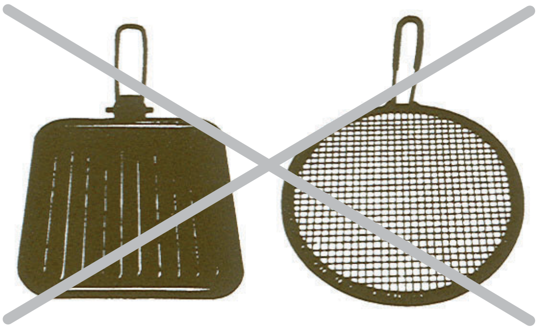
Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке обесточьте изделие.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводители пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используите паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- Обычно достаточно протереть варочную панель влажнои губкои, а затем кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячеи водои с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устроиств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- на деталях из нержавеющеи стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водои повышеннои жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется насухо вытереть возможные капли воды.



! Не использовать на газовых конфорках рассеиватели, тостеры или решетки для мяса из нержавеющей стали.

Уход за рукоятками газовои варочнои панели

Со временем рукоятки газовых конфорок могут засориться и вращаться с трудом. В этом случае необходимо заменить рукоятку.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

05/2010 - 195061787.02
XEROX FABRIANO

RS

Что делать, если варочная панель работает неисправно или не работает вовсе. Перед тем как обратиться в центр сервисного обслуживания, следует самостоятельно произвести следующие проверки. Прежде всего следует проверить, чтобы ни в сети электропитания, ни на газопроводе не было разрывов, и в частности, чтобы общии газовыи кран был открыт.

Аномалии	Возможные причины / Методы устранения
Горелка не зажигается, или пламя горит неравномерно.	• Форсунки газовои конфорки засорились. • Все съемные части конфорки дожны быть установлены правильно. • Сквозняки рядом с варочнои панелью.
В моделях варочнои панели, оснащенных защитным устроиством, конфорка загорается и сразу гаснет.	• Рукоятка конфорки нажата не до упора. • Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устроиства. • Засорены форсунки газовои конфорки, расположенные напротив защитного устроиства.
Конфорка гаснет в положении малого пламени.	• Форсунки газовых горелок засорены. • Сквозняки рядом с варочнои панелью. • Плохо настроено минимальное пламя.
Нестабильные кастрюли	• Дно кастрюли должно быть идеально плоским. • Кастрюля должна быть установлена ровно по центру конфорки. • Опорные решетки для кастрюль должны быть установлены правильно.

Если несмотря на все проверки варочная панель не работает, и обнаруженная вами неисправность не устраняется, обратитесь в ближаишии Центр сервисного обслуживания. При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (сериины №)

Эти сведения вы наидете на паспортнои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.

! Никогда не прибегаите к услугам не уполномоченных мастеров и не разрешаите устанавливать на вашу машину неоригинальные запчасти.